

農園通信

2013年5月8日発行



六条大麦 もうすぐ収穫

農園で飲む麦茶は毎年手作りしています。

11月に蒔いた麦は寒い冬を越え春先には穂をつけ始め、青々として頭が重そう…。このところ風が強いので今にも倒れてしまいそうです。さらに、まだかまだかと鳥も狙っています！どうか無事に収穫できますように！

通常は梅雨入り前の6月上旬に収穫(刈り取り)1週間ほど乾燥させてから脱粒、ノギをとって焙煎し、ようやく麦茶が完成します。

六条大麦は昔は麦飯として食べられていたようですが、今は麦茶が主流です。今年も野口種苗(埼玉県飯能市)で購入した「春蕾(シュンライ)」という品種を育てています。

もうすぐ麦茶が欠かせない季節がやってきますね。お楽しみに！



～春の農園タイム～

草もち作り・醤油絞り・カモミールティーの試飲

農園では様々な農産加工や調理、試食会などを随時行っています。

①今年度最初は草もち作り。ヨモギを摘むところから始めます。ヨモギ初体験の学生がほとんどでしたが、とても美味しく出来ました。

②醤油絞り体験。昨年2月に仕込みを始め、時々かき混ぜて空気を送りこみながら1年熟成してようやく醤油になりました。ここまでは比較的取り組みやすいのですが、絞る工程が一苦労。考えた抜いた結果、醤油しぼり機を手作りしました！醤油を絞る器具は「船」と呼ばれ、もろみに圧力をかけて絞ります。ぽたぽた落ちたアメ色のものが、まさに生絞り醤油！教室中醤油の香りに包まれました。

③カモミールティーの試飲。これもまた自分で花を摘んできてお湯を注いでハーブティーに。和名は「カミツレ」花言葉は「苦難の中の力」「仲直り」など。いま話題の映画の中で登場しますね。



①草もち作り



②醤油しぼりの様子 コンパクトな「船」は農園スタッフお手製。



③甘い香りのカモミール只今満開！